58,542
SUPP. 2

155

BBL

Cod. 72-85

BURGARI, L.

Digitized by the Internet Archive
in 2016

https://archive.org/details/b28741328

Entdeckte

Geheimnisse

von

Liqueurs, Aquaviten

und allerley

köstlich gebrannten Wassern.

Dem Publico zum Nutzen

herausgegeben

von

L. Burgari.

Danzig und Leipzig,

gedruckt auf Kosten des Verfassers,

1784.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

Allerhand Sorten von Aquaviten, Liqueurs, und vielerley gebrannten Wassern.

Unterricht von Destilliren.

Hierbey ist in Acht zu nehmen, daß man zu jeder Sorte 20. Quart guten Brandewein nehme, so kann man 14. bis 15. Quart Aquavit in ein Fäßchen, welches so viel hält, ablaufen lassen. Denn nimm $\frac{3}{8}$. Zucker, stoß ihn und lasse ihn

in warmen Wasser zur dicke eines Sirups werden, gieße solchen warm hinein und schüttle es wohl um. Soll es gefärbt werden, so muß es damit zugleich geschehen und zwar muß man die Farbe in Spiritu stehen haben; am besten ist es von Früchten, als Kirschen, Himmbeeren, u. s. w.

Alts Wasser.

Zu 20. Quart Brandewein und 8. Quart Wasser, dreyviertel Pfund ganzen Haberkümmel.

Aniesaquavit.

Anies 1. Pfund zu 20. Quart Brandewein und 8. Quart Wasser.

Angelickenaquavit.

Angelickenwurzel 1. Pfund, wird gröblich zerstossen, und in einer Flasche geweicht, worauf 8. Quart Brandewein gegossen.

Kornbrandewein, den garstigen Geschmak zu benehmen.

Wollt ihr bey der zweyten Destillirung den widrigen Geschmak und häßlichen

chen Geruch, der sich bey dem Kornbrandewein ordentlich findet, weg haben, so nehmet Weinrebenasche, ein Theil calcinirten Weinstein und gemein Salz, auch wohl Holzaschen, doch nicht mehr als zwey bis drey Hände voll, lasset dieses zusammen ohngefehr 10. Tage in den vorbeschriebenen Brandewein stehen und wirken, ehe er ihn zum zweytenmal destilliret, thut alles zusammen in den Kessel, so wird er bey dem rectificiren allen garstigen Geschmak verlihren.

Carminativ.

Zu einer Portion: Haberkümmel ein halb Loth, Cardemomen, Pommeranzenschaalen 1. Loth, römische Chamomillen 4. Loth, Sassafraß, Sassaparill, 2. Loth.

Chemnitzer Luftwasser.

Allandwurzel, Huflattigwurzel, Cordobenedictenwurzel, Entian, weißen Ingber, Wacholderbeeren, ganze Lorbern, Zimmet, Cardemomen, jedes 1. Loth, Violwurzel, Engelsüß, Süßholz 1. Loth, große Rosinen, Datteln, Mandeln, Bingen, rothe Brustbeeren, Meerzwiebeln, jedes 1. Loth. Feigen 2. Loth, Fuchslunge ein

halb Loth, Fenchelsaamen 2. Loth, weiße Marabiam, Salben, Majoran, Eißweg, diese vier Stück jedes eine Hand voll, diese Species alle klein zerschnitten in 8. Maas ordinären Brandwein gethan, Tag und Nacht stehen lassen, hernach abgezogen, und anderthalb Pfund oder zwey Pfund geläuterten Zucker darzu gethan, so ist es fertig.

Chocolade Rossoli.

Unter 2. Maas Brandewein dreyviertel Pfund Choccolade, klein zerrieben, in ein Glas gethan, in der Sonnen oder auf den warmen Ofen acht Tage gesetzet, öfters umgerüttelt, durch ein Tuch laufen lassen, ein viertel Pf. Zucker geläutert und hineingethan, so ist es fertig.

Calmuswasser.

Man thue auf 12. Maas Brandewein 1. Pfund Calmus, und 8. Loth Ingber, beydes klein zerschnitten, lässet 2. Täge und Nächte darinnen zerweichen, dann destilliret mans zum drittenmal herüber.

Das

Das englische Cordial.

Man nimmt rheinischen Brandewein, so viel Maas, so viel Klapperrosen, klein gehackt und darein gethan, in ein gläsern Geschirr 9. Tage wohl vermacht stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausgewunden, wieder in ein Glas gethan, hernach Zimmt, Nelken, und ein wenig wienerischen Safran angesetzet nach Belieben, weißen Candis zerschlagen, und hinein gethan, 4. Wochen an einen kühlen Ort stehen lassen, und alle Tage wohl unter einander geschüttelt, je länger es stehet, je lieblicher es wird.

Das fünferley Krautwasser.

Hollunderblüthen, Melisse, römische Camillen, Wein, Rauten, Majoran, Lavendel, weiße Rosen, weiße Lilien, Roßmurien, jedes eine Hand voll, diese Stück alle klein gehacket und 4. Maas von den besten Wein darüber gegossen, und wohl zugemacht, an einen kühlen Ort stehen lassen, und in einen gläsern Brennzeug ausgebrannt.

Des Königs von Frankreich Magen-aquavit, absonderlich vor die Colica und übele Verdauung des Magens.

Anies, Fenchel, Till, Feldkümmel, gelbe Rüben, Coriandersaamen, jedes 1. Loth. Alle diese Saamen in 1. Maas Spiritus Vini gethan, welcher vorhero mit spanischen Wein abgezogen, solchen 3. Wochen darauf stehen lassen, alsdann nimmt man ein Pfund Candis, dissolvirt selbigen, in Camillenwasser, und siedet ihn so lange über gelinden Feuer, bis er dicke, wie ein Julep wird, schüttet ihn unter obige Species, rühret alles wohl um, und lasset es hernach durch ein Löschpapier laufen, so ist er fertig.

NB. Hiervon nimmt man bey schlafen gehen, einen kleinen Löffel voll, so man Drücken oder die Colica verspüret, alte Leute können es auch zur Stärkung des Magens gebrauchen, auch wohl damit einige Zeit anhalten.

Krausemünzwasser.

Man nimmt frische Krausemünze, zupft die Blätter von den Stielen ab, preßt es in starken Brandewein, hernach in ein Maas Hefenbrandewein, in einen verglasurten Geschirr, wohl verwahret, drey Tage stehen lassen, und dann mit Fleiß ausgebrannt, nachgehends mit geläuterten Carnarienzucker lieblich angemacht, das Starke besonders.

Magenaquavit.

Kümmel, Coriander, Anies, Fenchel, jedes 2. Loth. Violenwurzel, Ingber, 1. Loth, Nelken ein halb Loth, Muscatenblumen ein halb Loth. Sassafraß, Cardemomen, Zimmet, Lorbeeren, jedes ein halb Loth, Galgant ein achtels Loth, Pommeranzen und Citronenschaalen ein halb Loth, zu 20. Quart Brandewein, und 8. Quart Wasser. Diese Species werden gröblich gestossen und in Brandewein in einer Flasche eingeweicht, bis zum destilliren.

Magenelixier.

Krauſemünze 15. Loth, Calmus 6. Loth, Meliſſe 5. Loth, Cybeben 2. Loth, Citronenſchaale 5. Loth, Zimmet 1. Loth, Nelken 1. Loth, Saſſafraß 6. Loth. Dieſe Stücke wohl pulveriſiret, in eine Boutellie gethan, 2. Quart Franzbrandewein darauf gegoſſen, auf einen Ofen in Sand geſetzet und deſtilliret. Man kann es auch aus einen Kolben deſtilliren: darzu muß du aber 4. Quart Brandewein nehmen, die Farbe giebt man ihm mit Rad. Alkekeng.

Magenbrandewein zu machen.

Nimm des beſten Calmus, ſüß Holz, feinen Zimmet, Pfirſigkern, Feldkümmel, Fenchelſaamen, Aniesſaamen, Wacholderbeeren, jedes 4. Loth, Galgant, Citronen- und Pommeranzenſchaalen, Mannsbeerenwurzel, Enzian, weiße Steinbeerenwurzel, Muſcatenblüthen, Judenkirſchen, Lorbeer, Kirſchkörner, Zitwerwurzel, Eppichſaamen, Pfeffer, Kümmel, römiſche Camillenblumen, gelben Rübenſaamen, Meerhirſch, jedes 3. Loth, ſtoſſe alles gröblich, und gieße 12. Maas franzöſiſchen Brandewein darüber, und laſſe es 3. Tage lang mit einander baitzen, als-

alsdann destillire es herüber, und thue in Helmschnabel Bisam und Ambra in einer Baumwollen nach Belieben, oder diese Ingredientien, theils zerschnitten und theils zerstossen unter einander vermischt, und vier Schoppen französischen Brandewein darüber gegossen, und also fest verbunden, 14. Tage mit einander baitzen lassen, hernach kann man noch 8. Schoppen Brandewein nehmen, und gerade, wenn man es destilliren will, nach giessen, darbey müssen auch fünfhalb Loth Terpentin in den Helm gelegt werden, so nun der Brandewein fertig, so nimmt man rein Brunnenwasser und feinen Zucker, und kochet daraus einen Sirup, damit machet man es gelinde, wie es ein jeder gerne trinket.

Das delicate Negelgenwasser zu machen.

Nimm zwey Loth gute Negelgen, thue sie in ein Glas, und schütte 1. Maas Wasser darüber, lasse es also stehen 24. Stunden, hernach setze es im Sand über ein Kohlfeuer, laß es allgemach aufsieden, und wieder allgemach abkühlen, damit das Glas nicht zerspringe, das Glas muß auch nicht hart zugestopfet seyn, dann nimmt man ein Maas, oder gutes großes

Glas

Glas mit frischen Brunnenwasser, thut darein von jetzt gemeldeten Zimmetwasser, so viel man dem Geruch und Süßigkeit haben will.

Perfico Italiano.

Nimm Pfirsenblumen, gieße in ein Glas so viel guten Spiritum darauf, daß sie bedeckt werden, und thue ein wenig Zimmet dazu, laß es einige Stunden an der Sonne oder auf den Ofen stehen, alsdann abgezogen und mit aufgelößten Zuckerkandis versüßet. In Ermangelung der Blüthe nimmt man auch wohl die Blätter oder das Laub, oder in Ermangelung von beyden, bittre Mandeln gestossen und destillirt, oder auch Oel von denselben mit Spiritu Vini vermischt und mit Zucker versüßt und gefärbt.

Liqueur olei de Cedro.

Laß in Spiritu Vini einen Tropfen desselben fallen, versetze es mit Brandewein, der mit Zucker vermischt worden, und färbe ihn gelb mit Saft von Schlüsselblumenblüthen.

Pommeranzenbrandewein zu machen.

Zu einem Stübchen Franzbrandewein, können Pommeranzen geschüttet werden, oder nur zu den Brandewein genommen und destiliret, nachgehends nimmt man das destillirte, und ziehet es nochmal mit den übrigen Pommeranzen ab, der Saft wird ausgepreßt und unter den Zucker geläutert, nach Belieben süße gemacht, die Couleur kann man mit Saffran oder gebrannten Zucker geben, hernach filtrirt.

Pohlnischer Brandewein.

Dürre Pommeranzen 6. Loth, feine römische Camillen dritthalb Hände voll, Krausemünze eine Hand voll, ganze Lorbeern 6. Loth, Wacholderbeeren, Anies, Fenchel, jedes ein halb Loth, Kümmel anderthalb Loth, Zimmet dritthalb Loth, Muscatennüsse, Cardemomen jedes 3. Quint, 8. Maas ordinären Brandewein, anderthalb Pfund Zucker, und verfahre wie mit Chemnitzer Luftwasser.

Ros solis, de Cimt et Coyns.

Gröblich gestossenen Zimmet ein Pfund, Zucker ein viertel Pfund, das abgeriebne Gelbe von einer Citrone, 20. bis 25. Quitten auf einen Reibeisen gerieben, den Saft ausgepreßt und auf die Species in eine Flasche gegossen, und auf den Ofen oder in der Sonne destillirt. Will man einen Brandewein davon machen, so giesset man nach Befinden Spiritus dazu, muß auch mehr Zucker haben, und kann gelb gefärbt werden.

Rataffia de Cerises.

Nimm Kirschen und thue die Steine daraus, stosse solche und presse den Saft aus, von diesen nimm ein Quart, Spiritus Vini ein Quart, gieße es zusammen in ein Glas, dann nimm 3. Hände voll oder mehr gestossene Kirschenkerne und ein Quart Spiritus, ein Loth Zimmet, und ein halb Loth Nelken, laß beydes an der Sonne oder auf den Ofen 14. Tage destilliren, dann gieße das letztere durch ein Filtrum auf das Erstere, und thue auch zu beyden, so viel geklärten Zucker, als genug ist, laß es noch ein paar Tage warm ste-

stehen, und gieße es alsdenn nochmals durch ein Löschpapier in ein reines Glas.

Spiritus Vini.

Da nehme ich 4. Loth spanischen Pfeffer, 4. bis 5. Maas Brandewein, der recht stark ist, und ziehe ihn damit ab, es darf aber kein Wasser nicht darunter kommen, und der Spiritus muß ganz sachte tröpfen, wenn ich ihn probiere, muß er Pulver können anzünden.

Wermuthbrandewein.

Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Alantwurzel, jedes 1. Pfund, Pomeranzenschaalen ein Viertelpfund. Alles hübsch klein zerhackt und unter einander vermischet, in einen großen Krug gethan, und 4. Maas guten Brandewein darüber geschüttet; alsdenn den Krug auf das beste verbunden, und 4. Wochen lang in einen Keller unter der Erden vergraben; nach solcher Zeit wieder heraus genommen und über den Helm herüber destillirt, dann in ein wohlverwahrtes Glas auf das beste verwahret. Davon nimmt man alle Morgen nüchtern ein kleines Trinkgläslein voll, ist Morgens überaus gesund.

Zimmetwasser.

Zu einer Portion: Nimm guten Conel oder Zimmetrinden 1. Pfund, man muß selbigen geben 18. Quart Zimmetwasser, das Verfahren ist zu ersehen vorne im Unterricht von Destilliren.

Aqua Vitæ.

Oder köstlicher Magenaquavit.

Man nimmt spitzige Salbeyblätter ein Pfund, Lavendelblümlein, feinen Zimmet, Negelgen, Muscatennüsse, Muscatenblüthen, Galgantwurzel, Ingber, Zitwer, Paradieskörner, Cardamom, Roßmarienblüthen, jedes 2. Loth. Alles gröblicht zerstossen, unter einander vermischt, in einen Glaskolben gethan, und 4. Maas guten starken Brandewein darüber gegossen und wohl vermacht, acht Tage lang mit einander baitzen lassen, alsdann über den Helm herüber destilliret und wohl verwahret.

Ein anderer.

Man nimmt feinen Zimmet 2. Loth, Negelgen, Cubeben, Cardamom, Muscatennüsse, Muscatenblüthen, Ingber, Galgant, Zitwer, jedes 1. Loth, rothe Rosen,

Rosen, Roßmarien, jedes eine Hand voll, Veilwurzel 4. Loth. Stosse und schneide was zu stossen und zu schneiden ist, thue es in einen Glaskolben, gieße darauf guten Brandewein, daß er eine Hand hoch darüber gehet, laß es 8. Tage lang mit einander baitzen, alsdann destillire es herüber, so hast du ein herrliches Aqua Vitæ.

Aqua Vitæ wider die Pest.

Man nimmt weißer Diptamwurzel, Schlangenwurzel, Meisterwurzel, Tormentill, Pimpernellwurzel und Enzian, jedes 2. Loth; zerschneide diese Wurzeln alle fein dünne durch einander, thue sie in ein Glas, gieß guten Brandewein darüber, handelt ferner damit, wie im vorhergehenden.

Aqua Vitæ wider die Colica, Darmgicht und kalten Magen.

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth, Coriander und Anies 5. Loth, rothen Sandel, Cardamom, Paradieskörnlein und Muscatennüsse, jedes 2. Loth, Zitwer, Negelgen, Calmus, Citronen- und Pomeranzenschaalen, Muscatenblüthen, weiße Diptamwurzel, jedes 3. Quintlein. Alles

gröblicht zerschnitten und gestossen, in einen Glaskolben gethan, eine quer Hand hoch guten Brandewein darüber gegossen, das Glas wohl vermacht, und 14. Tag lang mit einander baitzen lassen, alsdann rein abgegossen, durch ein sauber Tüchlein geseiget, und dann nach Belieben mit Zucker süß gemacht. Davon nimmt man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Aqua Vitæ aus Zimmet gemacht.

Nimm gröblicht zerstoßnen Zimmet 8. Loth, gieße darüber guten Brandewein 2. Maas, vermache das Glas, laß es etliche Tage in gelinder Wärme stehen, dann lasse in ein ander Glas rothen Zuckercandis 24. Loth in ein halb Pfund Rosenwasser zergehen, denn gieße es zusammen, schüttle es wohl unter einander, seige es durch und verwahre es aufs beste. Davon nimmt man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Aqua Vitæ so sehr lieblich ist.

Man nimmt feinen Zimmet 8. Loth, Negelgen, Muscatenblüthen, Cardamom, Galgant und Citronenschaalen, jedes zwey Loth. Gröblicht geschnitten, in ein groß

Glas

Glas gethan, und eine quer Hand hoch guten Brandewein darauf gegossen, acht Tage lang stehen lassen, dann abgeseiget, und mit Zuckercandis süß gemacht.

Ein anderes.

Zimmet ein halb Loth, Nelken ein Quintl. Muscatennüsse ein Quintlein, Cardamom ein Quintlein, Citronenschaalen ein halb Loth, Ingber ein halb Loth, Anies drey Quintlein, Süßholz ein halb Loth, Violwurzel ein und ein halb Quintlein, Engelsüß ein halb Loth, Alantwurzel ein halb Quintlein, Zucker ein Viertelpfund. Dieses alles ohne die zwey letzten Stücke klein geschnitten und gestossen, in ein Glas sammt drey Maas Brandewein gethan, drey Wochen stehen lassen und alle Tage wohl gerüttelt, alsdenn Zucker in ein Seidel Wasser gethan, und nach Belieben süße gemacht.

Aqua Vitæ so der Brust dienlich ist.

Nimm Pommeranzenschaalen ein halb Loth, Krausemünz eine halbe Hand voll, römischer Camillen eine halbe Hand voll, Hollunderblüthen drey Loth, Anies, Fenchel, Kümmel jedes ein halb Quintl.

feinen Zimmet drey Quintlein, Muscatennüsse ein und ein halb Quintlein. Alles gröblicht unter einander gestossen und geschnitten, in genugsamer Quantität Weins, und Brandeweins eingeweicht und hernach destillirt, und nach Belieben mit geläuterten Zucker versüßet, filtrirt und zum Gebrauch aufgehoben.

Ein anderes.

Nimm guten Brandewein ein Maas, Negelgen, Zimmet, Muscatennüsse jedes ein halb Loth, Cardamom, langen Pfeffer, Galgant, Zitwer jedes ein Quintl. Anies, Fenchel, Coriander, Pfefferkörner, Ingberzähen, Paradieskörner jedes ein Loth, Muscatenblüthen ein Quintlein, Bisam vier Gran, Safran ein Gran, Sandel ein Loth. Diese Stücke müssen alle mit einander gestossen werden, und in Brandewein vier Tage lang eingeweicht, hernach ausgepreßt; Den Sandel aber besonders zuletzt darzu gepreßt, und mit geläuterten Zucker nach Belieben versüßet, filtrirt und zum Gebrauch verwahret, ohne vorgegangener Destillation, welche unterbleiben mag.

Aniesessenz.

Nimm ein Pfund gestoßnen Anies, in ein Maas Brandewein acht Tage lang auf einen warmen Ofen stehen lassen, und unterweilen ein wenig geschüttelt; alsdenn gebrannt. Hierauf ein Pfund Zucker mit Wasser geläutert, und in den Brandewein geschüttet, darnach filtrirt.

Sehr vortreflichen Aniesbrandewein.

Wann man guten Brandewein einmal abgezogen, so nimmt man zum andernmal auf 12. Maas Brandewein 12. Pfund zerquetschten Anies, ein wenig Wacholderbeeren und etwas zerquetschtes Süßholz, und destilliret es zum drittenmal herüber.

L'Eau Barbate.

Nimm feinen Canarienzucker 8. Loth, stosse ihn zu Pulver, thue ihn hernach in eine irdene Schüssel, tröpfe 30. Tropfen Essentia cedri darauf, rührt es wohl mit einen silbern Löffel durch einander, darnach thue ein Quartiermaas oder 2. Pfund guten Franzbrandewein darunter, und rühre es so lange, bis der Zucker

gänzlich zerschmolzen ist; alsdenn filtrire es durch Baumwolle in einen Trichter, schütte es in eine Bouteille und wirf 1. oder 2. Orangenblüthen darzu, laß es etliche Tage in Kühlen stehen, so ist es fertig. Man muß aber keine zinnerne Schüssel oder Löffel darzu nehmen.

Einen guten Brandewein, worunter Milch kommt, zu machen.

Nimm 2. Maas reinen Brandewein, 2. Loth Zimmet, 2. Quintlein Negelgen, 1. Pfund Zucker, anderthalb Maas Rosenwasser, 40. Tropfen Aniesöl, 12. Löffel süße Milch. Das Aniesöl wird auf ein gut Stück Zucker getropfet, und dieser zerstossen. Alle diese Stücke werden in ein Glas zusammen gethan, und der Brandewein darüber gegossen, ein paar Tage wieder auf den Ofen destilliret, des Tages einigemal wohl umgerührt, dann durch ein Fließpapier filtrirt, so ist dieser wohlschmeckende Brandewein fertig.

Daß der Brandewein grün herüber gehet.

Legt Deumenten- oder Krausemünzenblätter oben in den Helm, so gehet er grün

grün herüber; und damit er von der Krauſemünze deſto mehr Kraft an ſich nehmen möge, ſo kann man auch was mit den Brandewein einſetzen, oder ſolchen vorhero mit Krauſemünze infundiren, und einige Tage in der Infuſion ſtehen laſſen, von dieſen Handgriff bleibet er beſtändig grün, auf eine andere Weiſe aber verliert er die anmuthige Farbe und wird faſt braun.

So dieſer Brandewein mit geläuterten Zucker aufgeſüßet wird, ſo kann er vor einen edlen Aquavit paßiren; einen Brandewein mit Zellrich oder Peterſielien nur kalt angeſetzt, behält ohne Deſtillation, als vorher gemeldet iſt, beſtändig eine anmuthige grüne Farbe, welches bey keinen andern Kraut geſchiehet. Eben dieſe kalt angeſetzte grüne Extraction präſentiret auch mit Beſtändigkeit Meerrettig und Krautblätter, welches wohl zu notiren. Und wie man oben beſchriebener Maſen mit der Krauſemünze procediret, alſo laſſen ſich auch andre Farben aus Blumen und Kräutern über den Helm herüber ziehen.

Einen blauen Brandewein zu machen.

Nimm eine Hand voll geſchnittne Pimpinillæ nigræ, auch Pimpinillæ cœle-

ftis oder Italica genennt, nehmlich die Wurzel, infundirt sie in einen halben Maas Spiritu Vini, und laß es im Sand herüber destilliren, anfangs kommt es gelb als ein Wein, alsdann nach und nach so blau, daß die Farbe kein Mahler höher bringen kann; und ist sich zu verwundern, daß die Wurzel eine himmelblaue Destillation bringet, da sie sonsten der Angelica gleich stehet.

Einen bittern Brandewein, so man für den besten hält, zu machen.

Nimm Aloe der besten und saubersten 2. Loth, orientalischen Safran 1. Quintlein, Rhabarbara ein halb Loth, Lerchenschwamm 1. Quintlein, Zitwer ein halb Quintlein, Enzian 1. Quintlein, Theriac Andromachi ein halb Loth. Dieses zusammen gestossen und klein gemacht, in ein gläsernes Geschirr gethan, und ein halb Maas guten Weinbrandewein darüber gegossen, und etliche Tage an einen warmen Ort oder in der Sonne stehen lassen.

Der Gebrauch davon:

1. Eigentlich in der Hypochondrie, Melancholie, Scorbut, Verstopfung der Leber, Milz und dergleichen.

2. In

2. In der Tollsucht und Raserey, welchen Zufällen oft glücklich abgeholfen worden.

3. In der Pest und allen Fiebern.

4. Bringt es ein frisches und gutes Gedächtniß, macht ein helles Gesicht und Gehör, ein fröhliches Gemüth, und verlängert das Leben.

5. In der Colica und verderbten Magen.

6. Hält es stets den Leib offen.

7. So sich einer übel befindet, auf überflüßigem Essen, der nehme davon, so geneset er von Stund an. Probatum est.

Dosis:

Zur Præservation sind 6. bis 7. Tropfen Morgens und Abends genung, zur Cur aber muß ein Löffel voll genommen werden; in Fiebern und andern Krankheiten einen halben Löffel voll, bey der Melancholie 16. bis 18. Tropfen Morgens und Abends. Man hat dabey gar nichts zu besorgen, und können ihn junge und alte brauchen, von welcher Complexion sie auch immer seyn mögen.

Beymenten- oder Krausemünzenessenz.

Zu 1. Maas Brandeweins 3. Hände voll geschnittner Beymenten oder Krausemünzen, von 6. Pommeranzen die Schaalen klein geschnitten, zusammen in einen Glase 8. Tage lang stehen lassen, hernach in gläsern Brennzeuge abgezogen; will man solche Essenz von Beymenten stärker haben, so kann man noch einmal Beymenten darein thun, und selbige herüber ziehen; oder, wenn sie etliche Tage lang darüber gestanden, selbige nur reinlich davon abgießen.

Das veritable Carmeliterwasser.

Nimm frische Melissenblätter 6. Hände voll, Bethonienkrauts 3. Hände voll, Citronenschälfen 4. Loth, Muscatennüsse, Coriander, jedes 2. Loth, Negelgen, Zimmet, jedes 1. Loth, guten Weins 1. Apothekermaas, rectificirten Brandeweins 24. Loth. Zusammen ein paar Tage überbaitzen lassen, und dann aus einen Brennzeuge gelinde abgezogen, wie ein anders Wasser.

L'Can eſtomavel, oder Magenwaſſergrund.

Erſtlich nimm Kümmel, Coriander, Fenchel, Anes, Cubeben, Wacholderbeeren, Pommeranzen und Citronenſchaalen, Jngber, jedes 1. Loth, Nelken und Muſcatenblüthen, Cardamom, Zimmet, Angelica, Saſſefraß, Lorbeern, romaniſchen Kümmel, jedes ein halb Loth.

Das Danziger Aqua Vitæ.

Nimm gröblicht geſtoßnen Aniesſaamen 1. Pfund, wohlriechenden Calmus 4. Loth, geraſpelt Süßholz und weißen Jngber, jedes 3. Loth, Angelicawurzel 2. Loth, Pommeranzen- und Citronenſchaalen, jedes 1. Loth, ſcharfen Zimmet 3. Quintlein, Cardamom 2. Quintlein. Darüber 10. Maas guten Brandewein und 1. Maas friſches Waſſer gegoſſen, abgezogen und mit Zucker verſüßet.

Grünes Magen-Aqua Vitæ.

Nimm ſcharfen Zimmet 3. Loth, kleinen Galgant, Jngber, Muſcatenblumen und Muſcatennüſſe, Gewürznelken jedes 2. Loth, Florentiniſche Violwurzel zwey Quentgen, Calmus anderthalb Quentgen.

In 3. Maas Brandewein 24. Stunden baitzen lassen, darzu gethan. Salz eine Hand voll, und frisch Wasser ein Maas, hiervon 2. Maas herüber destilliret, und einen leinen Säckgen lucker eingefüllt, darein gehängt. Getrocknete frische Melisse, Rauten und Krausemünze, oder Beymenter jedes 2. Hände voll. Wenn es sich dann hiervon grün gefärbet, das Säckgen wieder heraus genommen, und das Aquam Vitæ, nach Belieben, mit einen ziemlich wäßerig oder dünnen Zucker einigermaßen versüßet.

Lavendelwasser so gut in Ohnmachten.

Die Lavendelblümgen in der Blüthe abgestreift ein Pfund, Zimmet 2. Loth, Muscatennüsse 2. Loth, Negelgen 1. Loth, Citronenschaalen 2. Loth. Das Gewürz gestossen, und die Schaalen geschnitten, zu den Lavendeln in ein Glas gethan, nebst 1. Viertelpfund Rosenwassers, 1. Achtheil Pfund Melissenwassers, und ein halb Maas spanischen Weins, acht Tage lang stehen lassen, hernach gebrannt, Tüchlein darein getaucht, selbige auf das Herz und Pulsen gelegt, auch die Schläfe und Wirbel damit bestrichen.

Pommeranzen ; Ros Solis.

Nimm Pommeranzen, diese schäle, schneide den weißen Pelz reine heraus, baitze die Schaalen in beliebiger Quantität Brandewein 8. oder 10. Tage lang, und brenn es hernach in einen gläsern Brennzeug, die geschälten Pommeranzen ausgedruckt, deren Saft in den Keller gestellt, und in dem hellen Safte, anstatt Wassers, mit Zucker nach Belieben geläutert, hernach den geläuterten Zucker, in den Brandewein geschüttet, wohl unter einander gerüttelt und filtriret, im Filtriren etliche Safranblättgen hinein gelegt, so wird es schön gelblicht. Wann diese Essenz stark wäre, kann man sie mit starken Kirschwasser, item mit Erdbeer, Beymenten, oder dergleichen Wasser schwächen.

Ros Soli von Cardamom.

Da nehme ich ein paar Hände voll Cardamom, und stosse es klar, und thue es in das Brandeweinzeug, und schütte 3. Maas Brandewein darauf, und ziehe ihn ab.

Ros Soli von Kümmel.

Niumm ein paar Hände voll Kümmel und stosse ihn klar, und thue ihn in

das

das Brandeweinzeug, und schütte 3. Maas Brandewein darauf, und ziehe ihn mit guten Korn ab.

Schnallencordial zu machen. Eines des herrlichsten Getränks.

Man nehme von den rothen Ackerschnallen, (Papaver erraticum) die Blätter, und schneide mit der Scheeren das schwarze sauber hinweg. Zu einen Pfund solcher Blätter, die zuvor klein gehackt, schütte ein Maas Weinbrandewein darauf, lasse sie 24. Stunden an der Sonnen stehen. Zwinge sie durch ein Tuch, schütte den Saft wieder in das Glas, thue ein Pfund Canarienzucker hinzu, welcher mit einem halben Schoppen Wasser über den Feuer zerlassen worden. Endlich mache den Geschmack angenehm mit 1. Quintlein Nelken und Zimmet. Nach etlichen Tagen wirst du gute Herzstärkung finden.

Weiße Krausemünz- oder Beymentenbrandewein zu machen.

Zu einer Maas oder 2. Leipziger Maaskannen Frucht- oder Weinbrandeweins, (deren erster am besten ist) werden genommen 2. Hände voll Kümmels und gleich so viel

viel Anies, zerknirsche auch von 2. bittern Pommeranzen die pure äußerste gelbe Schaalen, sauber von den weißen Pelze abgesondert; dann den Saft aus den Pomeranzen ausgedrückt, ohne daß weder Kerne noch Weißes dabey komme; Hiernächst junger und kräftiger Krausemünze oder Beymenten so viel, daß davon ein Glas von anderthalb Maaßen, beym Ansetzen, halb voll werde.

Dann alles zusammen gethan, zugebunden, an einen temperirten Orte einige Wochen über stehen gelassen, und hierauf in einen Brennzeuge abgezogen. Nachdem dieser genommen, Dreyviertelpfund Canarienzucker daran gegossen, Schlehenblüthen, Schwarzkirschen, oder auch gemeinen frischen Wassers so viel, als des Brandeweins, nachdem er abgezogen worden, noch übrig ist; Hiermit den Zucker geläutert, auch einen Eyerklar darein geschlagen, welcher aber, in währenden Eyerklar, mit einen Schaumlöffel nach und nach wieder muß abgeschäumt werden. Wenn nun der Zucker recht geläutert, denselben in eine irrdene Schüssel gegossen, wohl erkühlen lassen; alsdann den Brandewein darein geschüttet, wohl unter ein-

ander gerührt, hernach durch ein Fließpapier laufen lassen so ist der Brandewein bereitet. Dienet wieder Magen- und Colicschmerzen.

Wittenbergisches rothen Aqua Vitæ.

Nimm scharfen Zimmets 2. Loth, rothen Sandelholzes 2 Quintlein, Muscatennüsse und Rhodiseeholz jedes 1. Quintl. Galgant, Muscatenblumen, Cardamom und Gewürznelken jedes 15. Gran. Alles gröblicht gestossen, in anderthalb Maas guten reinen Brandeweins acht Tage lang digerirt, darnach filtrirt und süße gemacht, und zuletzt anderthalb Gran Biesams hinein gehängt, so ist es fürtreflich gut.

Alle vorhergehende Brandeweine auf eine andere Art; nebst noch guten Aquaviten zu destilliren.

Brandewein aus Aepfeln zu brennen.

Nimm faule und schlechte Aepfel, stoß sie wie zum Aepfelmost, nimm eines halben Brods groß Hefen, item eine Schüssel voll waitzne Kleyen, rühre es in eine Schüssel gar wohl unter einander, ein warmes Wasser aber nicht zu heiß, gieß es auf die Kleyen in ein ziemlich großes Faß, rühre es am Boden wieder um, alsdenn schütte die gestoßnen Aepfel hinein, man muß es aber nicht gar voll schütten, sondern einer guten Spannen leer lassen; alsdenn gießt man alsobald zwey Schüsseln voll warmes Wasser darauf und läßet sie stehen, wann die Aepfel gar faul sind 14. Tage, wenn sie aber noch ziemlich frisch sind 3. Wochen; alsdenn nimm die Aepfel, und schütte den Brandeweinkessel davon so voll als nöthig ist, brenn ihn, wie

den andern Brandewein, allgemach, er ist anfangs gar schlecht, nur daß er ein wenig nach Brandewein schmecket, wann nun ein Theil abgelaufen, so ziehe ihn wiedrum ab; wie bey dem vorher gesagten Brandewein ist gesagt worden; man kann ihn mit Lorbeern oder sonsten mit wohlriechenden Kräutern läutern, wie man will.

Einen guten und aufrichtigen Zimmetbrandewein zu machen.

Nimm 18. Quartier Brandewein, 8. Loth Canel wohl zerknirscht, item 4. Pfund weißen Zucker, 6. Loth weißen Weinstein und ein Löffel voll Salz; Damit man aber den rechten Geschmack mit über den Helm bekommt, nimmt man ein länglicht Tüchlein, so wie ohngefehr der Schnabel von Helm ist, vernehet darinnen 2. Loth des gestoßnen Canels nach der Länge, und stecket solch Tüchlein durch den Helmschnabel, jedoch befestiget, daß es da bleiben muß, also bekommt man den rechten Geschmack und Geruch von Canel.

Nelkenbrandewein zu machen.

Nimm 18. Quartier Brandewein und 8. Loth Negelein, drey Pfund weißen Zucker,

Zucker, 6. Loth weißen Weinstein, und ein Löffel voll gebrannt Salz; Item ein Quartier Wasser. Item: Nimm ein halb Pfund Nelken gröblicht gestossen, laß sie eine Nacht in etwas Wasser eingeweicht stehen, gieß 3. Stübchen Brandewein darüber, destillire es, und mach es mit dritthalb Pfund Syrup süß.

Zitronenbrandewein zu machen.

Nimm 10. vollkommene Zitronen, zerschneide jede in vier Stücken, darzu nimm so viel Brandewein, Wasser, weissen Weinstein, Salz und weißen Zucker; damit es die Coleur und Geschmack nach Citronen habe, so nimm 1. Loth gestoßnen Curguma und 1. Loth von einer frischen Citronen, dünne geschält und klein gehackt, schäle und vernehe das in das lange Tüchlein davon jetzo bey den Zimmetbrandewein ist gehandelt worden, und brauchs durch den Helmschnabel. Oder schneide 2. Pfund Citronenschaalen klein, nimm 12. Kannen gemeinen Brandewein, destillire es hierüber bis auf 10. Kannen, dann koche dritthalb Pfund Zucker in eine Kanne Wasser, und thue es darzu, merke aber, daß man anderthalb Quintl. ganzen Saf-

ran in ein klein leinen Beutelgen muß vor der Röhre hängen, wenn man destilliret, damit es die Coleur bekömmt.

Pommeranzenbrandewein zu machen.

Da nimmt man eben mäßig zehen vollkommene Pommeranzen so viel Brandewein, weißen Weinstein, Salz und Zucker, als man zum Aniesbrandewein nimmt, und machet auch sonsten alles, wie man beym Aniesbrandewein thut; damit aber dieser Wein klar und den Geschmack habe nach Pommeranzen, so vermachet man in das vorgesagte länglichte Tüchlein, ein Loth gestoßnen rothen Sandel, und ein halb Loth von einer frischen rothen Pommeranzen, gar dünne abgeschälte und klein gehackte Schaalen, und lässet es durch den Helm gehen.

Aus Pommeranzenschaalen Brandewein zu machen.

Nimm zu Dreyviertelpfund Pommeranzenschaalen 18. Quart. Brandewein und ein Quart. Wasser, 6. Loth weißen Weinstein und ein Löffel voll Salz und 3. Pfund weißen Zucker, und handele damit überall, die Schaalen sollen aber dürre seyn.

Ange-

Angelikenbrandewein zu machen.

Nimm 18. Quart. Brandewein und ein Pfund Angelikenwurzel, Würfelweiße geschnitten, auf einer Schnur an der Luft, und nicht an der Sonnen gedörret, darzu nimm 3. Pfund Zucker von den gelben, 6. Loth Weinstein, und einen Löffel voll Salz, und handle damit, wie beym vorhergehenden.

Alantwurzelbrandewein zu machen.

Zu 1. Pfund Wurzel gehöret 3. Quart Brandewein und 1. Quart Wasser. Item: 3. Pfund gelben Zucker, und 2. Loth Lakrizißenholz; Salz und Weinstein wird hierzu nicht genommen. Dieser Brandewein ist gut für eine schwere, schleimige Brust.

Meerrettigbrandewein zu machen.

Hierzu gehöret 1. Pfund Meerrettig, 18. Quart Brandewein, 1. Quart Wasser, 6. Loth Weinstein, 1. Loth wohl gebrannt Salz, 3. Pfund Zucker; merke aber, daß man den Meerrettig, ehe es zum Destilliren gebraucht wird, eine halbe Stunde lang im Wasser sieden muß, damit ihn die Schärfe in etwas benommen

wird, darnach soll er scheibenweise geschnitten, und an eine Schnur hängend, an der Luft getrocknet, und folgends zum Destilliren gebraucht werden.

Calmusbrandewein.

Nimm 12. Kannen gemeinen Brandewein, 1. Pfund Calmus, klein gestossen und geschnitten, auch ein halb Pfund Anies gestossen; thue es in eine Blase, laß es abgehen wie den Aniesbrandewein, denn nimm 2. Pfund Zucker, koche und thue darmit, wie vorhero gelehret worden.

Wacholderbrandewein

Wacholderbeeren 3. Pfund klein gestossen, 12. Kannen gemeinen Brandewein, destillire es bis auf 10. Kannen, koche ein halb Pfund Zucker in einer Kannen Wasser, und thue es darzu.

Roßmarinbrandewein.

Roßmarin 1. Pfund, gemeinen Brandewein 6. Kannen, destillire 5. Kannen, koche 3. Pfund Zucker in 1. Quartier Wasser, und gieß es darzu.

Küm-

Kümmelbrandewein.

Brodkümmel ein Pfund gestossen, gemeinen Brandewein sechs Kannen, destillire es über fünf Kannen, koche ein Quartier Wasser, zwey und ein halb Pfund Zucker, und gieß es darzu.

Güldenwasser.

Canel ein Loth, Ingber, Negelein, Cardamom, Paradießkörner, Muscaten, jedes zwey Quintlein, Muscatenblumen, Cubeben, Calmus, Galgant, jede dritthalb Quintlein, rothe Rosen zwey Loth, indianische Spica ein Quintlein, Melissenkraut, Roßmarinkraut, jedes ein Loth, Salbeykraut zwey Loth, die Kräuter zerschneide, das andre zerstosse; thue es in ein Zuckerglas, und gieß eine Kanne Franzbrandewein hinein, destillire es bis auf drey Kannen, hänge ein halb Quintlein Safran vor die Röhre, koche in ein Quartier Wasser Dreyviertelpfund Zucker und gieß es darzu; thue es in große Gläser und binde sie fest zu; wenn du davon gebrauchen willst, so ein Quartglas voll, nimm zwey Blätter fein Gold, schneide sie mit einen Messer klein, thue sie hinein,

und so oft du etwas ausgießest, so schüttle es zuvorderst herum.

Nelkenbrandewein.

Nimm ein halb Pfund Nelken, gröblicht gestossen, laß sie eine Nacht in etwas Wasser eingeweichet stehen, gieße drey Stübchen Brandewein darüber, und destillire es mit drittehalb Syrupsüße.

Cardamombrandewein.

Thue ein Stübchen Franzbrandewein in eine Blase, darzu zehn Loth klein gestoßnen Cardamom, laß es in etwas eingeweicht stehen, und thue, ehe es destillieret wird, zu zwey Stübchen Brandewein ein halb Stübchen Wasser, so fließend ist in eine Blase.

Des Kaysers Caroli Hauptwasser.

Man nimmt Roßmarinblumen, Salbeyblumen, Mayblumen, Lavendelblumen, rothe Rosen, Majoran, jedes vier Hände voll, Canel, Negelein, Muscatenblumen, Cardamom, Cubeben, Paradieskörner, jedes zwey Loth. Dieses alles gröblicht zerschnitten und zerstossen, mit

zwey

zwey Potten und ein Quartier Franzbrandewein eingeweicht, man läßt es also sechs Tage stehen, hernach destilliret.

Schlagwasserbrandewein.

Man nimmt Mayblumen, Schlüsselblumen, Lindenblüthen, jedes anderthalb Loth, Lavendel- Peonienblumen, gelbe Violen- Ringelblumen, jedes ein halb Loth, Roßmarinblumen, Salbey, Betonienkraut, Majoran, römische Salbey, Krausemünze, Melissen, Thimian, jedes sechs Quintlein, Calmus, Galgant, jedes drey Quintlein, Enzian, Angelica, jedes anderthalb Quintlein, Eichennessel, Sassefraßholz, Rosenholz, jedes drey Quintlein, gelben Sandel, Pommeranzen und Citronenschaalen, jedes anderthalb Quintlein, Aniessaamen, Coriander, Citronen- Bergkümmelsaamen, weißen Senf, Embeeren, Lorbeeren, jedes ein Loth, arabischen Stöchas, celtische Narden, jedes zwey Quintlein, Bibergeil ein Quintlein, Cubeben, Zitwer, Ingber, Muscatennüsse, jedes drittehalb Quintlein, arabischen Cafus, langen Pfeffer, schwarzen Pfeffer, jedes ein Quintlein, Cardamom, Neglein, Muscatenblumen, jedes ein halb

Loth,

Loth, Safran ein halb Quintlein, Canel sechs Quintlein. Dieses zerschnitten und zerstossen, vier Pott Brandewein drauf gegossen und nach etlichen Tagen destilliret.

Mastixaquavit.

Von den besten Mastix nimm sechs Loth, Cardamom, Canel, Galgant, Zitwer, jedes ein Loth, arabische Cafuswurzel, Muscatenblumen, Paradießholz, jedes ein Quintlein, Negelein ein halb Quintlein. Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen, und mit vier Pott Brandewein, nachdem es zwey oder drey Tag eingemacht gestanden, destillirt und hernach lieblich gemacht.

Rosenaquavit.

Nimm frische Rosen drey Loth, oder ein ganz Pfund geraspeltes Rosenholz, Franzbrandewein vier Pott; dieses mit einander destilliret, mit Rosenjulep angesüßet, und mit rothen Sandelholz gefärbet, denn hängt man in ein Bündlein oder Tüchlein Mosch oder Bisam, Ambra, jedes zwey Gran, hinein, so mit zwölf Quintlein gelben Sandel vermischt werden.

Löffelkrautspiritus.

Es wird ein gut Theil Löffelkraut genommen, so frisch ist, man zerstösset oder zerschneidet es gröblicht, thut es in ein Gefäss oder Fäßlein, lässet es in sich selbsten erwärmen, hernach etwas Bierhefen, oder in Ermanglung dessen, Eßig genommen, also etliche Tage stehen lassen, wenn es anfängt zu fallen, destilliret man es.

Brunnenkressenspiritus.

Auf solche Weise können verfertiget werden Spiritus von Brunnenkressen, Cordabenedicter und andern dergleichen Kräutern.

Canelwasser.

Man nimmt Canel ein Viertelpfund, frische Citronen sechs Stück, rothe Rosen zwey Hände voll, Franzbrandewein zwey Pott, Boragenwasser, Ochsenzungen, Krautwasser, Rosenwasser, jedes drey Nösel, dieses zusammen destilliret.

Melissenbrandewein.

Frische Melissen genommen, zerschnitten oder gehacket, ohngefehr zwölf Hände voll,

voll, Wein darauf gegossen zwey Potten, dieses zusammen gedestilliret, aus dem Balneo Mariæ. Etliche nehmen einen halben Pott Brandewein darzu.

Milzbrandewein.

Nieszaamen vier Loth, Coriander zwey Loth, langen Pfeffer drittehalb Loth, Nelken drittehalb Loth, rothen Sandel drey Quintlein; dieses geschnitten und gröblicht gestossen, gieße eine Kanne Franzbrandewein darüber, laß es einen Tag und Nacht eingeweicht stehen, thue eine plank süße warme Milch, wie sie von der Kuh kommt, hinein und anderthalb Pfund geläuterten Zucker, laß es destilliren.

Celleriaquavit.

Rad. Cellery Sechsachtelpfund, oder Sem. ejusd. 3. ad Summum vier Loth, mit drey Quart Brandewein, gebet ihm keine Farbe.

Aquavitæ Carminativa D. Fabritii.

Klein geschnittnen Sassefraß drey Loth, Galgant ein Loth, Cumin ein Loth, Sem. Fœnicol. ein Loth, Bacc. Laur. ein

halb

halb Loth, Cnamoni drey Loth, Anis ein Loth, Sem. Danci Cret. ein Loth, Sileris Mont. ein Loth, Destillent, mit drey Quart Brandewein, ohne Tinctur M. S.

Erdbeerenaquavit.

Nimm zwey Pfund Erdbeeren, destillire sie mit drey Quart Brandewein, gieße ihn hernach auf andre Erdbeeren, laß ihn acht Tage stehen, edulcoretur, m. S. & filtr.

Quittenaquavit.

Quitten ein Pfund, geschälet und in Würfel geschnitten, mit drey Quart Brandewein destillire es, alsdenn stosset oder quetschet die Schaalen, und kochet sie im Wasser, in diesen Wasser kochet den Zucker, oper. ut mor. est.

Ros Solis de Turino.

Eingemachte Rosen ein halb Pfund, destillire es mit drey Quart Brandewein, edulcoretur cum aqua boraginis Pf. 1. & Saccharo candito postea adde, Conf. Ab Rerm. ein Loth, Ambr. gr. iij. Filtr. & ting. color. coccionell.

Violen-

Violenaquavit.

Rad. Irid. Florentin. vier Loth, Cyper odorat fünf Quintlein, Cortic. Cinamom zwey Loth, Styrac Calam ein Quintlein, Sern. Anis zwey Loth. Mit drey Quart Brandewein destilliret, edulc. filtr. ting. mit Lackmuß.

Von gemeinen Brandewein zu brennen.

Von Brandewein, und wie solcher recht zu brennen, oder zu destilliren.

Nimm Bermen oder Hefen, es sene gleich von Wein oder Bier, geuß solche in die Blase, mache ein brennend Feuer mit Holz darunter, und habe du ein Holz in der Hand, das ein wenig länger ist, dann die Blase, vornen etwas breiter dann hinten, damit rühre die Materien in der Blasen um, daß es nicht anbrenne, bis du siehest, daß die Bermen oder Hefen in der Blasen wollen überlaufen, so ziehe eilends

eilends das Feuer unter der Blasen herfür, und lege es vor das Ofenloch, und lösche es aus, daß es nicht mehr eine so große Flamme giebet, sonst laufet dir die Berme alle aus der Blasen; setze den Hut auf die Blasen, doch also, daß die Röhre des Huts, in die andere Röhre inseriret und gethan werde, die durch das Faß, darinnen Wasser ist, gehet, verlutire es beydes mit einem Hader (Lumpen) in Bermen oder Hefen getunket, und setze ein Receptaculum oder Krug vorne vor, darnach lasse es immer mählig gehen und tropfen, bis du die gute spiritualische Materien alle darvon gezogen hast. Welches man also merken kann: man lässet ein wenig in ein Schüsselein laufen, und geußt es in das Feuer, wann es zischet und nicht mehr ein blau brandeweinisch Feuer über sich führet, so hebe den Hut wieder ab, geuß dasjenige, so du im Krug aufgefangen hast, in ein Fäßlein, und verwahre das Spundloch wohl, daß dir die Spiritus nicht evaporiren, und thue die Hefen aus der Blasen, in eine Thirne, in usum porcorum, und geuß wieder andere Bermen in die Blase, und mache es wie zuvor. Thue es zum dritten- und viertenmal, bis so lange du so viel von den faecibus colli-

giresst per destillationem, daß du genug zum Läutern gesammlet hast; nemlich, wann so viel gesammlet ist, daß man mit dem colligirten Phlegmate die Blasen wieder halb füllen kann, alsdann scheure die Blase, den Hut und die Röhre fein rein aus, schneide Ingber und Calmus hübsch klein, daß es wird ein klein Tunkschüsselein voll, magst auch wohl Pfefferkörner, Zimmet und anderes Gewürze mit zuwerfen, so fern es dirs anders beliebet; sonst ist es an Ingber und Calmus genug. Dann geuß das Phlegma aus dem Fäßlein in die Blasen, schütte das Gewürz hinein, setze den Hut auf und verlutire es wohl, wie zuvor, und gieb ihme gelind Feuer vor dem Ofenloch, setze ein Receptacul vor, und destillire es herüber, bis das beste vom Phlegmate herüber ist, welches man auch erfähret, mit Eingießung ins Feuer, ut supra, das ist der rechte Brandewein.

Aber in diesem Werk muß man sich vor zweyen Dingen wohl vorsehen und hüten: Erstlich, daß man das Feuer recht regiere, daß man ihm inter destillandum ein fein gelind und stetiges Feuer gebe, und nicht zu stark, dann sobald es zu stark Feuer bekommet, so schießen die Vermen oder

Hefen

Hefen häufig zur Röhren heraus in die Vorlage, und geschicht Schaden; man kann es aber daran merken, wann es zu heiß ist, dann wann vornen zur Röhren ein Rauch beginnet heraus zu gehen, so muß man bald ein Theil Feuer auslöschen, oder wegrucken, sonsten schießen die Vermen oder Hefen flugs hernach. Man brauchet zum Feuer schlechte Kohlen, sonderlich wann man läutert. Weilen man aber das Phlegma sammlet, kann man auch klein gehauen Holz, und alte Stuppen Stöcklein oder Klägerlein, von den Wurzeln der Bäume aus den Wäldern, die fein alt und faul sind, und lange Feuer halten, aber nicht leichtlich verbrennen, brauchen.

Zum andern, daß man der Röhren, unten bey dem Receptacul oder Vorlage, mit keinem Licht zu nahe komme; dann die Spiritus seyn wie Pulver, so bald sie das Licht ein wenig erreichen, so bald entzündet sich das ganze Ding in der Blasen und stösset alles auf Stücken, und kann einen so verbrennen, daß er eine Weile daran zu lecken und zu heilen hat, will geschweigen, daß alsdann auch alles verdorben und alle Mühe und Unkosten vergebens aufgewand seye, darum soll man sich hierinnen fleißig vorsehen, sonderlich im Läutern.

Vom Läutern des Brandeweins.

Wann man nun das Phlegma in ein Fäßlein, welches allezeit fein rein muß ausgewaschen werden, genug gesammlet und will läutern, so muß man die Blase und den Hut alles fein rein auswaschen, darnach muß man Ingber und Calmus fein klein zerschneiden, wie man welke Ruben zu schneiden pfleget, und noch Pfefferkörner, Negelein, Wacholderbeer, Anies und Calmus zusammen, in ein weiß rein ausgewaschen Säcklein thun, mit Holzspreißelein oben in den Hut, daß es nicht heraus fallen kann, einpreißeln, und hernach das Phlegma in die Blase, ein wenig über die Hälfte voll gießen, den Hut auffetzen, und rings herum zu, mit einem, einer Hand breit, in Hefen getunkten, oder genetzten Tüchlein wohl verkleiben, darnach machet man es auch also am Ort, da die Röhre des Huts in die andere Röhre des Fasses gehet, dann setzet man, anstatt einer Vorlage, einen weitbauchichten Krug vor, thut oben einen Füllhals darein, und lässet es fein mählig gehen. Man muß aber nicht viel davon gehen, dann man muß fleißig Achtung aufs Feuer geben, gehet es zu sehr, so mache des Feuers weni-

ger,

ger, oder geuß bald mit Wasser das Feuer aus. Wann die Tropfen schnell auf einander folgen, so gehet es zu sehr, beginnets Feuer zur Röhre heraus zu rauchen, so thue ja bald darzu, und reisse das Feuer gar weg, oder gieß es aus, sonsten scheußt die Materie oder Phlegma aus der Blasen alles gar hernach.

Darum muß man vom Feuer nicht weg gehen, sondern immer darben sitzen bleiben, und zum Feuer und zur Röhren sehen, daß die nicht rauche. Will man aber darvon gehen, so muß man jemand darben lassen, der zusehe, und leuchte mit dem Licht ja nicht zu nahe an die Röhren, sonsten stössets alles auf Stücken; etliche läutern lieber bey Nacht, dann bey Tag.

Wann man Brandewein aus Weinhefen machet, muß man Achtung auf den Weinstein geben, der sich unten setzet, und nach den Destilliren solchen mit Fleiß heraus nehmen.

Von Kraft und Tugend des Brandeweins.

Aus gutem starken und kräftigen Wein wird auch Chymica Arte ein Liquor destilliret, so man Aquam Vitæ, oder Spiritum Vini, zu nennen pfleget, und ist dieser gebrannte Wein nichts anders, als ipsa Essentia, oder Anima Vini, dann es ist nichts anders, als die Kraft des Weins selbst, sintemahlen der übrige Wein, nach Abziehung dieses Spiritus, nicht anders schmecket, dann ein schlecht Wasser, welcher auch zu nichts mehr nutz ist.

Dieser Brandewein ist gar hitzig und trocken, einer sehr dünnen und subtilen Substanz, und je reiner er ist, deste hitziger ist er auch; er wird reiner und subtiler, so er öfter gebrennet oder destilliret wird.

Dieser Spiritus Vini, oder Brandewein, ist zu vielen Sachen dienlich, dann er erhält und nähret die natürliche Wärme, beschützet die Kräften des Leibes, erstattet die verlohrne und kraftlose Kräften, schärfet die lebendigen Geister. Ueber das behält er den Menschen bey langer Gesundheit, macht gute Sinne und Vernunft,

nunft, erhält das Gedächtniß, schärfet und stärket das Gesicht.

Es ist auch dieser Brandewein denjenigen nützlich, so in einem tiefen unüberwindlichen Schlafe liegen, sofern kein Fieber vorhanden ist.

Er kann auch zu allen andern Schwachheiten des Haupts gebrauchet werden, so von Kälte herkommen, als das sind: kalte langwierige Hauptwehe, Erstarren der Glieder, Schwindel, Krampf, halber und ganzer Schlag, und dergleichen mehr.

Es dienet auch dieser Spiritus Vini und bekommt gar wohl den schwachen Herzen, wendet das Klopfen und Zittern desselben, über das erwärmet er den kalten blöden Magen, vertreibet die Winde, so sich im Magen und in den Därmen verhalten, und ist also gut wider die Darmgicht, fördert die Dauung des Magens, und thut dem kalten Gift starken Widerstand.

Er wird auch nützlich gebraucht von den alten und kalten Leuten, und von denen, so lange Zeit mit alten Schwachhei-

ten sind beladen gewesen. Und hat dieser Brandewein eine solche Kraft, das Herz, die Glieder, die lebende Geister und das Haupt zu stärken, nicht allein innerlich gebrauchet, sondern auch äußerlich angestrichen und übergeschlagen. Diesen Brandewein im Munde gehalten, lindert die Schmerzen der Zähne, so von Kälte herkommen.

Man sagt auch, daß oftmals sterbende Personen etliche Stunden lang mit diesem Spiritu Vini seyen aufgehalten worden. Etlichen auch, so fast in Todesnöthen gelegen, seye wiederum darmit geholfen worden.

Es werden viel Leute gefunden, welche den Brandewein wider das Frieren oder Schaudern der Fieber gebrauchen, nemlich also: Sie nehmen Brandewein, und thun darzu Calmus, Ingber, langen Pfeffer und Galgant, davon thun sie einen guten Trunk, wann sie das Fieber will anstossen, welches wohl etlichermaßen in Quartanfieber kann gebraucht werden, doch mit gutem Bescheid, aber nicht in Tertianfieber, wie der gemeine Mann zu thun pfleget. Mit einem Wort, des Brandeweins Tu-

Tugenden sind nicht alle genugsam zu beschreiben.

NB. Wann jemand zu viel Brandeweins getrunken hätte, und sehr davon erhitzet wäre, dem soll man alsobald Ziegenmilch zu trinken geben.

Fruchtbrandewein auf das herrlichste zu destilliren, oder zu brennen.

Es hat, wie alle Verständige wohl wissen, die Brandeweinbrennstatt und der Ofen, mit dem Brauhaus und Bierbräuen, gar eine genaue Verwandniß, und solches deswegen, weil bey beyden der Principalzeug und die Materia einerley; nemlich, das gebrochene Malz oder Dinkel, als auch, weilen der Brandeweinbrenner aus dem Brauhaus das vornehmste seines Zeugs, nemlich die Bier- oder Weinhefen, wie auch den Malzsatz aus der Maschkuffen holen und nehmen muß; überdies auch fast eines wie das andere gemachet und zubereitet wird, und die beste Kraft bey beyden in rechter und verständiger Fermentation und Maschung der Früchten bestehet, wie aus folgenden mit mehrern zu ersehen seyn wird.

Wir wollen aber, ohne großen Umschweif, bald zur Sache thun und anzeigen, daß wann die zur rechten Frühlingszeit (so am allerbesten wäre, absonderlich im Merzen) eingeweichte und eingenetzte Früchten, die Art und Eigenschaften des Wassers, worein sie geweichet worden, an sich ziehen, und dieß wegen der Kraft und Würkung, so die Natur verliehen, wann nun hierdurch die, so zu reden, innerliche Seele oder Lebenskraft aufgeschwällt und aufgetrieben wird, so erwarmen sie dardurch und maschen, daß sie anfahen ein Gewächse zu schieben und zu treiben, welches alles Wachsthums Anfang und Ursprung ist. Wann nun das Körnlein also eingeweichet und genugsam aufgequollen und erweichet ist, so muß man das Wasser wieder ab- und davon ziehen, und müssen die geweichte Früchten, aus der Kuffen oder Weich, auf einen ebenen Tennen oder Boden, etwann einen guten Schuh dick geschüttet, und im Winter mit Tüchern und dergleichen Decken zugedecket werden.

Wann man die Käumlein als die weissen Zwirnsfäden anfähet zu sehen, so muß man den Fruchthaufen wieder aufdecken, dann das ist ein gewisses Zeichen, daß der inner-

innerliche Lebensgeist in den Körnlein gleichsam aus der Ruhe und Schlaf aufgewecket, und durch die von den Wasser an sich gezogene Würkung nunmehr in die völlige Beweg- und Würkung gebracht seye.

Alsdann muß man die wachsenden Früchte oder Malz auf einen größern und weitern Boden bringen, und bettweiß aus- und von einander breiten, daß sie desto ehender austrocknen, und die Luft die noch übrige und überflüßige Feuchtigkeit ausziehe, auch die gleichsam lebhaft gemachte Kräften zusammen halte, daß sie nicht zu viel auswachsen, bis gleichwohl dem Käumlein das fernere Wachsen gänzlich verwehret werde, welches, so es nicht geschehe, so wird der ganze Getraid- und Malzhaufen so lang maschen und wachsen, bis das Gewächse in die Höhe stiege, und endlich alles zusammen faulete.

Und dieses ist die Ursache, daß man dem wachsenden und käumenden Getraidhaufen oder Malz nicht zu viel Ruhe und Freyheit zum Wachsen und Käumen lassen solle, dann es ist bey den Bierbräuen der Käumlein größter Schaden, und wird dem Bier die beste Kraft vorentzogen. Darnach

nach wird das Malz auf der Dörre folgends ausgetrocknet und gedörret, und von da alsdann, wann alle Eruditât davon, entweder zu dem Bierbrauen oder Fruchtbrandeweinbrennen gebrauchet. Da hat man nun erstlich zu merken, wann der Brandeweinbrenner einen Scheffel Roggen- und einen halben Scheffel Waitzenmalz nimmt, und in der Mühle untereinander vermenget, brechen oder schroten lässet, so solle er auf das wenigste bey 44. Nösel oder Seidlein des besten Brandeweins hernach davon bekommen, wann man anders recht damit verfähret und umgehet.

So nun die Frucht und Malz aus der Mühlen gebracht worden, so schüttet man den ganzen Haufen in ein darzu bereitetes Gefäß oder Kuffen, und so viel Wasser darzu, als nöthig ist, muß auch mit der Maschgabel oder Schaufel immerzu der Haufe wohl umgerühret werden, daß er fein durch und durch wohl genetzet, und gleichsam das Mark der Fruchtkörnlein zerrieben werde. Wann diese erste Arbeit geschehen, so muß man den kalten Haufen oder Malz also erwärmen, und mit heißen Wasser temperiren, daß man gar wohl der

Hitze

Hitze halben eine Hand darinnen leiden und halten möge. Alsdann muß man ihme die Bierhefen geben, so anstatt der Säure oder des Höfels ist; dann die Hefen, so das Bier schiebet und ausjähret, ist nichts anders als ein Sauerteig, so durch seine Kraft und Würkung alles Böse und Unnütze von dem Guten und Reinen scheidet, giebt und erhält alles bey seiner Kraft und Wesen, wo solche Fermentation sich hinschicket und tauget. Wann es nun alles also in einander würket, muß man die Gefäße, Kuffen, oder worinnen es ist, zudecken, aber auch immer darnach sehen, ob auch die Feuchtigkeit und Saft der Früchten oder Malzes, von dem Grund und Boden, durch die Hefen in die Höhe und über sich gezogen und getrieben werde, und gleichsam ein halbe Kugel mache. Wann man das gewahr wird, muß man gute Achtung haben, daß der Zeug bey dem starken Aufbrudeln und Aufsieden nicht anbrenne oder überlaufe.

Wann man ferner siehet, daß der Zeug sich wiederum allgemach setze, und unter sich begehre, und der oben schwimmende Liquor oder Saft etwas süß, und darbey zungerlicht schmecke, und etwas Weingeruch

ruch gebe, so muß man den Zeug wieder umrühren, und, wie oben gemeldet, fleißig und stark bewegen, damit das Dicke, so wegen seiner Schwere, wie eine Oelhefe oder Satz, immer zu Grunde will, in der Höhe behalten, und mit dem obern Saft oder Feuchtigkeit vermischet werde. Von solchem gemischten und wohlgerührten Zeug muß man den Kessel oder Kupferhafen so weit anfüllen, daß er oben auf einem halben Schuh noch Platz habe und leer bleibe.

Der Zeug aber muß immer wohl gemischet und gerühret werden, bis ihn das Feuer dicke in die Höhe treibe; alsdann muß man den Helm oder Brennkolben auf den Kessel oder Hafen aufsetzen, und allenthalben die Klüfte wohl verlutiren und vermachen, und das Feuer immer stärker schüren, bis man das Rohr oder Kolben mit den Händen nimmer erleiden kann. Alsdann muß man den Rauchfang oder Rohr allenthalben verstopfen, bis der Spiritus des Zeugs, als der Dampf, die Röhre und Ausläufe suche, so alsdann ein weißer Saft Tropfen weiß in das untergesetzte irrdische Gefäß abtröpfelt und einfället.

Wann nun der auströpfende Liquor oder Feuchtigkeit anfängt seinen Geschmack zu ändern, so muß man den Brennkolben oder Helm aufmachen, und den Satz in den Kessel oder Hafen in das beystehende Gefäß, Kübel oder Faß thun, welches nachgehends dem Viehe zur Speise oder Mastung gegeben wird.

Wann der Kessel oder Hafen wohl und sauber ausgereiniget, so nimmt man des Zeugs abermalen so viel, wie zuvor, und gehet auf gleiche Weise damit um, so lang und viel, bis man aus dem ganz gemaschten Zeug den Spiritum und Kraft also ausgezogen hat.

Doch hat man erstlich zu merken, daß, ehe man dem gemaschten Zeug in den Kessel oder Brandeweinhafen einsetzet, muß man den Boden zuvor mit Speck oder Fett schmieren, damit der Zeug sich nicht anlege oder anbrenne. Für das zweyte, wann der Zeug allzusammen ausgebrannt, so muß man allen Spiritum oder Brandewein in den Kessel oder Hafen zusammen gießen, und einen Laib Brod, bey zwey Pfund oder mehr, nachdem des Brandeweins viel ist, darein legen, und das Feuer allgemach

wie-

wieder anschüren, bis der Spiritus in den aufgesetzten Helmhut oder Brennkolben zu steigen begehret, so man aus dem Geruch abnehmen kann.

Und auf solche Weise wird und kann man das beste ausgetröpfelte Aqua vitæ oder Spiritum, durch Hülfe der magnetischen und anziehenden Fermentation, (die da, was verborgen war, hervor bringet,) ausziehen und machen.

Ferner ist auch zu merken, daß fast dergleichen Spiritus, auch aus dem Mehl könne gezogen werden. Ingleichen auch aus mancherley Obst und Gartenfrüchten, wann sie schon abgefallen, etwas wurmicht oder faul seyn. Wie auch aus den Wachholderbeeren, deren wunderbare Würkung auch daher abzunehmen, daß sie drey Jahr zu völliger Zeitigung gebrauchen. Also auch aus Hagenbutten oder Hahnbutten, wenn sie zuvor von Kälten und Reifen mürbe gemacht; ingleichen auch aus Holderbeeren, welches aber hiermit anzuführen, anjetzo, um des Werkes Weitläuftigkeit willen zu vermeiden, unterlassen, und auf andere Zeit verschoben und verspared werden müssen.

Eine

Eine andere Art, gemeinen Brandewein zu brennen.

Nimm ohngefehr 2. Scheffel rein Korn und 1. Scheffel Malz, lasse es in der Mühle schrotten, hernach geuß darauf 2. Eymer kalt Wasser, rühre es wohl durch, alsdann geuß wieder einen Eymer warmen Wassers zu, und vermenge es wohl untereinander, lasse es 2. Stunden stehen, nachdem nimm warm Wasser, so viel nöthig, und mische es, daß es gebührend dünne wird. Wann es nun abgekühlet, daß es so laulicht, als wann man Bier zur Göhre thut, so geuß die Hefen hinein, lasse es eine Nacht göhren. Alsdann habe den Grapen fein sauber, und die Röhren fein ausgereiniget, und trage die eingemengte Materie darein, giebe Anfangs gelindes Feuer, und setze den Helm nicht eher auf, bis du siehest, daß es anfängt Blasen aufzuwerfen. Alsdann setze den Kopf auf und verklebe ihn, wie es sich gebühret, destillire es ab mit gelindem Feuer, bis du vermerkest, daß kein starker Spiritus mehr gehen will. Dieses ist die beste Art zu destilliren, da man keines Rührens, wie andere zu thun pflegen, bedarf, dann es setzet sich so nichts an, und bekommet man auch mehr Spiritum.

Den Grapen zu verkleiben.

Nimm ein lang geschnitten leinen Tuch, tunke dasselbe in die Meische, und schlage es um die Fugen; dieses hält wohl.

Den schlechten Brandewein zu rectificiren.

Thue den schlechten Brandewein oder Vorbrand in einen Destillirkolben, hänge einen Sack, mit rein durchgesiebter Buchenaschen angefüllet, hinein, bis auf den Boden und destillire ihn nach Gebühr, bis kein Phlegma oder Weisses anhebet zu gehen; so behält die Asche den bösen Geruch und Geschmack an sich, und wird dem Franzbrandewein an Lieblichkeit fast gleich.

NB. Die Probe zu haben, ob der Brandewein stark oder nicht; so nimmt von demselben etwas in ein Fläschlein von grünem Glas, (dann darinnen siehet man es am besten,) halte mit einem Finger das Loch des Fläschleins fest zu, und schlage mit dem Glas am Boden, einen starken Schlag in die andere Hand, so stösset der Brandewein im Glase auf, und gewinnet Bläslein; je mehr er nun Bläslein auf-

stösset, und je länger die Bläslein stehen bleiben, je stärker ist er zu schätzen.

Dem Kornbrandewein seinen widrigen Geschmack zu benehmen.

Man schlägt mit 10. Pfund rothen Kalk, zu 40. Pfund des Brandeweins üblen Geruch und Olität nieder, hernach ziehet man ihn zwey- oder dreymalen mit weißer Bierhefen über, so wird er hell, wohlschmeckend, und so stark als ein rheinischer Brandewein, und besser zu dem Ros Solis als andere.

Dem Fruchtbrandewein seinen üblen Geruch zu benehmen.

Nimm guten Fruchtbrandewein zwanzig Maas, ungelöschten Kalk 20. Pfund, thue den Brandewein und Kalk in ein Geschirr oder kupferne Blasen, und treibe ihn so über mit gelindem Feuer. Diesen Brandewein kann man haben, so stark als man will; wann er wie rheinischer schmecken soll, setzet man ihm auf gedachte zwanzig Maas, zu vier Pfund rohen Weinstein, und zwey Maas dicke Weinhefen, und ziehet ihn also über, so wird er dem besten rheinischen Brandewein gleich.

NB. So man gemeinen Brandewein nur schlecht über Weinhefen herüber destilliret, muß ihn jedermann für guten Brandewein erkennen.

Von allerhand Brandeweinen.

Guten Zimmetbrandewein.

Man nimmt auf ein Achtel einer Tonnen, (welches, nach dem medicinalischen Gewicht, bey 48 Pfund austräget,) Drenvierrelpfund feinen Zimmet zerstossen, eine gute Hand voll Salz, lässet es etliche Tage mit einander baitzen, dann destilliret man es herüber, und süßet es hernach mit 3. Pfund des folgenden Syrups wohl ab, so hat man einen köstlichen Zimmetbrandewein.

Guter Negeleinbrandewein.

Man nimmt auf 48 Pfund Brandewein, 10. oder 12. Loth Negelein, eine gute Hand voll Salz, lasset es mit einander bai-

baitzen, dann destilliret man es herüber, und süßet solchen mit drey Pfund des folgenden Syrups wohl ab, so hat man guten Negelenbrandewein.

Cardamomienbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, 12. Loth Cardamomien, eine gute Hand voll Salz, verfähret darmit wie in vorhergehendem gesagt ist.

Zitwerbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, anderthalb Pfund venedischer Zitwerwurzel, klein zerschnitten, eine gute Hand voll Salz, lässet es 24. Stunden baitzen, destilliret es dann herüber, und macht solchen mit 4. Pfund Syrup süß.

Calmusbrandewein.

Nimm auf 48. Pfund Brandewein, 3. Pfund zerschnittenen Calmus, eine gute Hand voll Salz, laß 24. Stunden baitzen, dann destillire es herüber, und mache ihn hernach mit 3. Pfund Syrup süß.

Alantbrandewein.

Dieser wird allerdings, wie vorhergehender Calmusbrandewein gemachet, ausser daß man ein Viertelpfund Veilwurzel noch darzu thut.

Angelicabrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, drey Vierling Angelicawurzel, eine gute Hand voll Salz, lässet es 24. Stunden baitzen, dann destillirt man es ab, und macht solchen mit 3. Pfund Syrup süß.

Wermuthbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, drey Vierling Wermuthknöpflein, eine Hand voll Salz, ꝛc. und süßet solchen mit 3. Pfund Syrup wohl ab.

Citronenbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, 1. Pfund Citronenschaalen oder mehrers, eine gute Hand voll Salz, lässet es 24. Stunden stehen, dann herüber destilliren, und mit Syrup süß machen.

Vom-

Pommeranzenbrandewein.

Dieser wird allerdings gemachet, wie der Citronenbrandewein, und nach Belieben mit Zucker und Syrup dulcificiret.

Löffelkrautbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, Drenvierrelpfund Löffelkrautblätter, eine gute Hand voll Salz, lässet es über Nacht stehen, dann destilliret man es herüber, süßet ihn mit Syrup wohl aus.

Roßmarinbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, ein und ein vierrel Pfund zarter Roßmarinzweiglein, eine gute Hand voll Salz, lässet es 24. Stunde baitzen, dann destilliret man den Brandewein herüber, und süßet ihn mit 3. Pfund Syrup aus.

Lorbeerbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, 2. Pfund Lorbeer, eine Hand voll Salz, ꝛc. süßet solchen nach Belieben, mit Syrup ab.

Krausemünzbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, 1. Pfund getreugter Krausemünz, eine gute Hand voll Salz, lässet es über Nacht baitzen, dann destilliret man es herüber, und machet solchen mit drey Pfund Syrup süß.

Salbeybrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, ein Pfund getreugten Kreutzsalbey, eine gute Hand voll Salz, lässet es mit einander 24. Stunde baitzen, ꝛc. macht ihn hernach mit Syrup nach Belieben süß.

Rosenbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, drey Pfund gedörrter Rosenblätter, ein Viertelpfund Rhodisenholz, eine gute Hand voll Salz, lässet es zwey Tage stehen, dann destilliret man es herüber, macht solchen mit Syrup wohl süß.

Lavendelbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, drey Viertelspfund Lavendelblümlein,

und

und verfähret darmit eben so, wie bey den andern gesagt worden.

Kümmelbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, drey Pfund Kümmelsaamen, eine gute Hand voll Salz, laß baitzen, dann destillire es herüber, und thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

Fenchelbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, zwey Pfund Fenchelsaamen, eine gute Hand voll Salz, verfahre damit, wie bey denen andern, thue alsdann drey Pfund Syrup darzu.

Wacholderbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, wohlzeitiger schwarzer Wacholderbeer nach Nothdurft, eine gute Hand voll Salz, lässet es zwey Tage stehen, dann destilliret man es herüber, ꝛc.

Aniesbrandewein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandewein, drey Pfund gröblicht zerstossenen

Aniessaamen, eine gute Hand voll Salz, lässet es eine Nacht baitzen, dann destillieret man es herüber, und macht ihn dann nach Belieben mit Syrup süß.

NB. Bey allen abgesetzten Brandeweinen, ist dieses höchstnöthig in Acht zu nehmen, daß man solche, ehe man es anzapfet, acht Tage lang zuvor in einem Keller muß liegen lassen, damit sie fein klar werden.

Wie obiger oftgedachter Zuckersyrup zu bereiten und zu sieden.

Man nimmt auf 9 Pfund Farinzucker, 72. Pfund Brunnenwasser, von 12. Eyern das Weiße, klopfet solches mit dem Wasser wohl durch, und schüttet alsdann den Zucker hinein, vermischet und setzet es in einem reinen Kessel über das Feuer, lässet es also mit einander gelind sieden, so wirfet sich aller Wust und Unflat des Zuckers oben auf, dann giesset man solchen durch ein weiß wüllen Tuch, oder weißen Bone, so bleibet aller Unflat in demselben zurücke; dann lässet man solchen auf das neue wieder so lange sieden,

bis

bis er die rechte Dicke eines Syrups erlanget, dann verwahret man solchen auf das beste.

NB. So lange der Syrup noch warm äst, kann man etwas Zimmet, Veilwurzel, oder andere beliebige Gewürz oder Kräuter gröblicht zerstossen, und nach Belieben hinein hängen, so erlanget solcher schon einen lieblichen und annehmlichen Geschmack und Geruch.

Auf solche Weise bleiben besagte Brandeweine bey ihren Kräften, und man siehet klar, daß diejenigen irren, die so einen großen Theil Wasser mit wenig Zucker aufsieden, und mit denselben die Brandeweine sehr vermehren wollen.

Wie man dem Brandewein allerhand selbstbeliebige Farben geben kann.

Schönen rothen Brandewein kann man machen, entweder mit rothen Sandel, oder mit Torna Solis, oder rothen Ochsenzungenwurzel, oder mit Kermeskörnern, oder mit Cochenillen, oder mit Klapperrosen.

Gelb färbet man solchen mit Safran, oder mit Curcumwurzel.

Blau färbet man ihn mit Kornblumen, oder mit Ligno Nephrit.

Grün wird solcher gemacht, entweder mit Melissen oder Bärenklau, oder Krausemünz, oder Rauten, oder junger Aepfelsprossen.

Alles frisch getrocknet, in ein Säcklein gethan, und in die Vorlagen gemacht.

Zimmetfarbe zu machen, kann solches mit pulverisirten Zimmet am besten geschehen.

Negeleinfarb giebt man mit gröblicht zerstossenen Negelein darein gehänget.

Von sonderbaren Aquavit und sogenannten Lebenswassern.

Guten Wacholderaquavit.

Nimm frischer Wacholderbeer 1. Pfund, 6. Stoff Brandewein, eine halbe Hand voll Salz, zwey Loth Ingber, ein Pfund Wasser; destillire 2. Stoff ab, thue darzu von einem Stoff Wasser und einen Viertelspfund Zucker gemachten Syrup, so hat man einen annehmlichen Wacholderaquavit, oder Elixir.

Pommeranzen- und Citronenaquavit.

Nimm dünn ausgeschnittner, wohlgedörrter und gröblicht zerstossener Citronen- und Pommeranzenschaalen zwölf Loth, darüber gieße drey Stoff Brandewein, thue darzu zwey Loth Ingber und vier Loth florentiner Veilwurzel, eine halbe Hand voll

voll Salz, lasse es mit einander 24. Stunden stehen, mit Zugießung eines halben Stoff Brunnenwassers, dann herüber destilliret, und wie schon gedacht, mit Syrup abgesüßet.

NB. Solcher Gestalten kann man nun allerhand lieblichschmeckende und anmuthige Elixir, oder Aquavit machen und bereiten.

Sehr guter Aquavit.

Nimm frischen Aniessaamen zwey Pfund, Ingber, Calmus, jedes acht Loth, Süßholz sechs Loth, Cardamom ein Loth, Muscatenblüth zwey Quintlein, dünn ausgeschnittener Citronen- und Pommeranzenschaalen, jedes zwey Loth, feinen Zimmet zwey Loth. Geuß darauf guten Brandewein q. l. lasse es vier und zwanzig Stunden baitzen, dann destillire es herüber.

Dieser Aquavit dienet dem Magen, und unterhält den Menschen bey guter Disposition, benimmt die übrige Feuchtigkeit, vertreibet die Colicam, und führet die Winde ab, wehret den Dünsten, daß sie nicht zum Herzen steigen.

Auf

Auf andere Art.

Nimm des feinsten Zimmet, Negelein, Muscatennüß jedes 2. Loth, Muscatenblüth 1. Loth, Cubeben, Cardamomen, Paradieskörner eines jeden 1. Loth, 3. Quint. Galgant 1. Loth, langen Pfeffer, Ingber jedes 2. Quintlein, Zitwerwurzel 2. Loth. Alles gröblicht zerstossen, unter einander vermischet, darüber gieße guten Brandewein 6. Pfund, lasse es 8. Tage lang mit einander baitzen, dann thue noch darzu: Krausemünz, Rosmarin, Salbey jedes eine Hand voll, Anies und Fenchel jedes 2. Loth. Lasse es noch 24. Stunden baitzen, dann destillire es herüber.

Noch ein anderes gutes Aqua Vitæ.

Nimm grob zerstossenen Aniessaamen 2. Pfund, des wohlriechenden Calmus 8. Loth, weißen Ingber 6. Loth, Angelicawurzel 4. Loth, geraspelt Süßholz 6. Loth, Zimmet, Cardamomen jedes 2. Loth, Citronen- und Pommeranzenschaalen jedes 4. Loth. Darauf gieße 26. Maas Brandewein, lasse es 8. Tage lang unter einander baitzen, dann destillire es aus der Ves-

Vesicen herüber, so hat man gutes Aqua Vitæ.

Köstliches Magen-Aqua Vitæ.

Man nimmt drey oder vier Maas guten Brandewein, und baitzet darinnen 1. Pfund reinen Anies, drey oder vier Tage lang, denn destilliret man den Brandewein herüber, nimmt hernach ein Dutzent schöner, frischer Pommeranzen, schneidet das Gelbe auf das zarteste davon, thut es mit zwey Loth frisch grob gestossener Muscatennuß, ein halb Loth grob gestossener Negelein, 1. Pfund Zuckercandi, lässet es 6. Tage mit einander stehen und wohl weichen, dann gießet man es rein ab, verwahret es auf das beste.

Oder: Man destilliret es herüber, so hat man ein köstliches Magenwasser.

Ein anderes köstliches Magenwasser, so den Menschen auch bey beständiger Gesundheit erhält, Appetit zum Essen machet, und die Däuung sehr befördert, auch endlichen den Stein gewaltig von dem Menschen treibet und ausführet.

Man nimmt des feinsten Zimmet 4. Loth, Muscatenblüth, Negelein, Cardamömlein jedes 3. Loth, guten Calmus, Süßholz, Citronenkern jedes 4. Loth, langen und schwarzen Pfeffer jedes ein halb Loth, Citronen- und Pommeranzenschaalen jedes 3. Loth, weißen Entian 3. Loth, Mannstreuwurzel 3. Loth, Pfirsingkörner 4. Loth, weißer Steinbeerwurzel 3. Loth, Judenkirschen 3. Loth, Feldkümmel 4. Loth, Lorbeer 3. Loth, Fenchelsaamen 4. Loth, Zitwerwurzel 3. Loth, Kirschenkörner 4. Loth, Eppichsaamen 3. Loth, Wacholderbeer 4. Loth, Pfeffer, Kümmel, römische Camillenblümlein 3. Loth, gelben Rautensaamen 3. Loth, Aniessaamen 4. Loth, Meerhirs 3. Loth. Darüber gießet man zwölf Maas guten Brandewein, lässet es in einem wohlvermachten Glas 14. Tage lang baitzen,

dann destilliret man es aus dem B. M. herüber, so hat man ein herrliches Aqua Vitæ, so mit Verwunderung den Stein von dem Menschen treibet.

Fürtreflicher Brustaquavit, oder Brandewein.

Man nimmt frischer dünn ausgeschnittener Pommeranzenschaalen ohngefehr 1. Loth, Krausemünz eine gute Hand voll, römische Camillenblumen 2. Hände voll, Holderblumen 6. Loth, Anies- Fenchel- und Kümmelsaamen eines jeden 3. Quintl. auserlesenen Zimmet anderthalb Loth, Muscatennüß 3. Quintlein. Diese Species werden gröblicht zerschnitten und zerstossen, dann im genugsamen alten Wein und gutem Brandewein etliche Tage gebaitzet, hernach herüber destilliret.

Ein treflich aromaticirtes Aqua Vitæ, zu allen Erkaltungen des Magens sehr dienlich.

Dieses Aqua Vitæ wird mit orientalischem Gewürz aromaticiret, hat große Kräfte

Kräfte und Vermögen, wie ein jeder, so die Stücke, daraus es gemachet wird, betrachtet, leichtlich erachten kann, und wird also gemachet: Nimm Muscatennüß, Negelein, Galgant, Cardamomen, Cubeben, Muscatenblumen, Zimmet, Ingber, Saffran und Weyhrauch jedes 4. Loth. Lasse alles gröblicht zerstossen unter einander vermischen, thue es nachmals in ein wohlverkleibten Kolben, gieße 6. Pfund des allerbesten Spiritus Vini darüber, und lasse es 6. Tage also über einander stehen, alsdann mit seinem Helm und Recipienten versehen, in einer Aschen destilliren, es giebt ein röthlicht Wasser, so unter andern destillirten der besten eines seyn mag, und zu allen Krankheiten, so etwann von Kälte herkommen, über die Maaßen ersprießlich. Es heilet alle Wunden ohne einigen Schmerzen, reiniget alle offene Schäden, macht ein gut Gedächtniß, vertreibet den Husten, machet ein fröhlich Herz und was desgleichen mehr ist. Welches hier nicht alles zu erwähnen ist, dann seine Tugenden sind nicht zu erzehlen, ein jeder wird es schon selbsten befinden.

Schönen rothen Aqua Vitæ zu machen.

Sehr guten Brandewein fünf oder sechs Maas, den ziehe so oft ab, bis ein leinen Tüchlein zween Finger breit darein genetzet und angezündet zu Aschen verbrennet, oder bis eine Pflaumenfeder darein geleget, am Boden fället. Zu einer Maas dieses gebrannten Weins, nimm vier Pfund große Rosinlein, die muß man alle entzwey schneiden, und die Steinlein sauber heraus thun, den gebrannten Weine solle man in ein großes Glas thun, und wohl verbinden, daß kein Geruch heraus komme, die Rosinlein aber solle man in einem verglasurten Hafen thun, der drey Maas hält, dem Hafen mit schönen frischen Brunnenwasser füllen, und beym Feuer sieden lassen, bis es schön roth wird, wie ein rother Wein, so solle man des Wassers eine Maas, durch ein weiß leinen Tüchlein absenhen, und in einem saubern Häfelein wohl verwahren, den Hafen aber beym Feuer solle man wieder voll Wassers gießen, und den dritten Theil lassen einsieden, darnach durchsenhen

seyhen durch ein Tuch, und die Rosinlein wohl ausdrucken, so hart als man kann, daß alle Kraft heraus kommt; Das Wasser solle man wieder in den Hafen thun, darinnen es vor gesotten worden, demselben in einen Kessel setzen, darinnen man destilliret, und das Wasser abrauchen lassen, bis es dicke wird, wie ein geläutertes Honig, darum man es nicht zudecken solle, weil es im Destillirzeug stehet. Wann es ist wie ein Honig, so geuß es wieder in ein Häfelein, setze zu dem andern gesottenen Wasser, und decke es wohl zu. Zu zwey Maaßen des beschriebenen Brandeweins, nimm fünf Loth Zimmet, Muscatennüß, Galgant, Negelein jedes ein Loth, stosse die Gewürze klein, und räde sie durch ein Sieb, thue es in ein Destillirglas an den obbeschriebenen Brandewein, vermache es wohl mit einem Teiglein, von Waitzenmehl und Eyerklar gemachet, daß kein Dampf heraus komme, stelle es in einen Brennzeug 24. Stunden, doch daß das Wasser in dem Kessel nicht siede, und daß es in steter gleicher Wärme bleibe, lasse es an einander erkalten, dann seyhet man den Wein vom Gewürze ab,

in ein großes Glas, und thut zu einer Maas des Weins, der auf dem Gewürze gestanden ist, des rothen, ersten Wassers von den Rosinlein, eine Maas, und des dicken, das man nennet die Süßigkeit, auch eine Maas, machet es gehebe zu, und schwanket es wohl unter einander, setzet es drey Tage in eine Stuben auf den Ofen, schwänket es oft, so wird es schön lauter, und setzet sich die Hefen, doch daß der Ofen nicht zu heiß seye, darnach wann es fein lauter ist, so solle man es durch ein dickes Tüchlein laufen lassen, und nicht hindurch nöthigen, so es nicht gerne durchlauft, so muß man es nur wieder auf den Ofen setzen, daß es sich ganz wohl setze.

Grüner Magenaquavit.

Nimm des feinsten Zimmet drey Loth, Ingber zwey Loth, Calmus anderthalb Quintlein, des kleinen Galgant, Negelein, Muscatennüß, Muscatenblüth, jedes ein Quintlein, feiner Veilwurzel zwey Quintlein. Darüber gieße sechzehn Maas guten Brandewein, lasse es vier und zwanzig Stunden stehen, dann destillire es herüber, thue darein gedörrter Weinrauten, Krausemünz und Melissen, eines jeden zwey Hand voll, so sich das Aqua Vitæ genug gefärbet, gieße es ab, und mache es mit Syrup nach Belieben süß.

Guten Ros-Solis zu machen.

Fürtreflicher Ros-Solis.

Nimm des feinsten Zimmet vier Loth, Negelein, Galgant, Ingber, Zitwerwurzel, jedes zwey Loth, Muscatennüß ein Loth, Muscatenblumen anderthalb Loth, rother Rosen, Roßmarin jedes eine Hand voll, Cardamomen, Paradießkörner, Cubeben, Veilwurzel, dünn ausgeschnittener Citronen- und Pommeranzenschaalen, jedes ein Loth. Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen unter einander vermischt, in eine Flasche gethan, acht Maas guten Brandewein darauf gegossen, vier Pfund rothen Kandenzucker darzu gethan, das Glas wohl vermacht vierzehn Tage stehen lassen, dann rein durchfiltrirt, so hat man einen guten Ros-Solis.

Auf andere Art.

Nimm des feinsten Zimmet ein halb Pfund, langer Rosinen ein Pfund, Rossoliskräuter acht Loth, Süßholz ein halb Pfund, Cardamömlein 2. Quintl. Safran ein Quintlein, Veilwurzel, Muscatenblüthe jedes zwen Loth. Vermische alles gestossen und geschnitten unter einander, gieße darauf zehn Maas des besten Aniesbrandeweins, lasse es zwölf Tage lang mit einander baitzen, dann gieße es rein, filtrirs, dann tingire es, und dulcificire solchen nach Belieben.

Noch ein anderer Ros - Solis.

Nimm vier Maas Brandewein, vier Loth guten Zimmet, zwey Loth Negelein, laß es ein paar Tage lang mit einander stehen, dann zerlasse sechs Pfund guten Canarienzuckers in zwey Maas Scabiosenehrenpreiß, Huflattich oder schwarze Kirschen, im Mangel solcher, auch nur Rosen- oder gar nur frisch Brunnenwasser, über gelindem Kohlfeuer, schaume es aber nicht eher ab, es seye dann der Zucker clarificirt. Hernach nimm

ein Loth Cochenillen- oder Kermeskörner, zerstosse solche in einem reinen Mörser, tröpfle darauf anderthalb Scrupel Weinsteinöl, dann ziehe die Tinctur mit dem besten Spiritus Vini aus, damit giebe die Farbe nach Belieben, oder so hoch du willst, und hange mit ein wenig Candiszucker abgeriebenen, Bisam vier Gran, und Ambergrieß acht Gran, mit ein paar Loth des besten brennenden Rosengeistes darein, laß endlich durch ein Tuch laufen, so hast du einen edlen Ros-Solis.

Der sehr rare und köstliche Ros-Solis de Turino.

Nimm unverfälschter Ambergrieß anderthalb Quintlein, unverfälschten Bisam ein Scrupel; reibe beyde in einem agathinen Mattrellen, mit einem auf das beste rectificirten brennenden Rosengeist, zu einem Müslein ab, thue darzu Confection-Alkermes zwey Loth, in Rosenwasser zerstossen, und zur Dicke eines Julep gesotten, weißen Kandiszuckers vier Loth, Fruchtbrandewein der nicht rectificirt vier Maas, vermenge und schüttle alles in einer Glasflaschen wohl unter einander,

ander, verbinde das Glas mit Blasen auf das beste, dann lasse es etliche Tage stehen, endlich filtrire und verwahre ihn auf das beste.

Ros-Solis von Bingenheim.

Nimm gemeinen Korn- oder Fruchtbranntewein drey Maas, rothen Kandiszucker, oder, in Ermangelung dessen, Canarienzucker vier Pfund, gut Rosenwasser zwey Pfund, gestoßnen Coriander zehn Unzen, feinen Zimmet vier Loth, Ambergrieß einen halben Scrupel, Bisam anderthalb Scrupel, beyde mit Zucker abgerieben. Der Zucker darzu wird mit den besten Rosenwasser geläutert, der Spiritus Vini wird auch filtriret, die abgeriebene Ambra und Bisam in ein Tüchlein gethan, und in den Spiritum Vini gehänget; darnach so gießet man den geläuterten Zucker, so heis als er von dem Feuer kommet, darzu, und färbet es entweder mit Kermeskörnern, Cochenillen oder Klapperrosenextract. Ist aber der Spiritus Vini zu stark, so thut man auf dessen drey Pfund, vier Löffel voll süße Milch, oben auf, ehe der Spiritus gebrauchet wird, lässet es

eine

eine halbe Stunde mit einander stehen, so wird sich die Milch käsen, hernach scheiden; alsdann filtriret man den Spiritum Vini erst, und gebrauchet ihn, wie vorher gemeldet.

Ros-Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimmt ein langes dichtes leinenes Tuch, länger als eine gemeine Serviette, leget darein doppelt grau Fließpapier, nähet es feste an das Tuch, alsdann das Tuch, so es nützlich ist, noch einmal über das Papier geschlagen, und als einen Trichter formiret, und also durchfiltriret.

ENDE.